

Nudelsalat scharf-sauer

Salate » Nudel-Salate

Zutaten (4-6 Portionen)

- » 1/2 Gurke(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Möhre(n)
- » 1 rote Chilischote(n)
- » 2 EL geh. Koriander
- » 50g Reismudeln
- » 2 EL Öl
- » 1/2 TL Sesamöl
- » 2 TL Zucker
- » 2 EL Limettensaft
- » 1 EL Sojasoße

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Gurke schälen, halbieren und entkernen, etwas salzen und 30min stehen lassen, bis sie Wasser zieht. Reismudeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und 4-6min oder nach Packungsanweisung darin einweichen. Gurke abwaschen und trocken tupfen. Reismudeln abgießen, gut abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben.

2. Alle Zutaten für das Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte davon unter die Reismudeln mischen.

3. Gurke in lange, sehr dünne Streifen schneiden und mit Möhren und Chilischotenstreifen zu den Reismudeln geben. Koriander und das restliche Dressing unterrühren und sofort mit Korianderzweigen garniert servieren.

angelegt am: 29.03.2006

Rezept-Nr: 1986

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke